

# 150<sup>S</sup>

S A V I N I  
1867 - 2017  
M I L A N O

1867

*Nasce in Galleria Vittorio Emanuele II il Savini.*

*Luogo di incontro e tempio dell'ospitalità gastronomica meneghina.*

## S A V I N I

---

## R I S T O R A N T E

*Oggi il Savini ritrova il suo splendore e la sua eleganza  
grazie ad imponenti interventi di ristrutturazione  
e alla professionalità dell'Executive Chef Giovanni Bon  
che propone una cucina raffinata e creativa ispirata alla tradizione italiana.*

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco  
(mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel Manuale di Autocontrollo ai sensi  
del Reg. CE n. 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.*

*I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti  
a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti  
a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini  
e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape  
e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*

*"Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità  
di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche"*

## *I piatti della tradizione*

### *Antipasti*

<i>Mondeghili di vitello alla Milanese su crema di mozzarella affumicata e verza brasata</i>	<i>23,00</i>
<i>Rognoncino di vitello al Porto ruby con verdure saltate e sfoglia di mais</i>	<i>23,00</i>
<i>Culatello di Zibello DOP servito con Pan brioche e composta di mandarini</i>	<i>23,00</i>

### *Primi piatti*

<i>Risotto alla Milanese con pistilli di Zafferano selezione Aromae</i>	<i>32,00</i>
<i>Conchiglioni Monograno Felicetti alla Carbonara</i>	<i>29,00</i>
<i>Orecchiette alle cime di rapa</i>	<i>27,00</i>

### *Secondi*

<i>Brasato di manzo al vino rosso e polenta di grano saraceno</i>	<i>36,00</i>
<i>Costoletta di vitello alla Milanese con purè di patate</i>	<i>36,00</i>
<i>Ossobuco di vitello con purè di patate</i>	<i>36,00</i>

### *Dessert*

<i>Tiramisù</i>	<i>20,00</i>
<i>Selezione di formaggi accompagnati da frutta di stagione e cioccolato</i>	<i>22,00</i>
<i>Tagliata di frutta fresca</i>	<i>20,00</i>

*Quattro portate a scelta (1 per categoria)*

*€ 95,00*

*Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di quattro vini*

*€ 45,00*

## *Menù dello Chef*

*Polpo al Valpolicella classico, barbabietola rossa,  
pere caramellate all'Alkkemist e noci fritte*

*Mini burger di foie gras d'anatra e cotechino mantovano,  
gelèe di mais, salsa Riesling e cipolla abbrustolita*

*Risotto ai Garusoli mantecato al cavolfiore,  
salsa americana e polvere di liquirizia*

*Ravioli al brasato di piccione,  
caprino e tartufo nero*

*Creme brulèe ai ricci di mare, astice bretone,  
aria di curry e polvere di caffè*

*Terrina d'anatra allo Yuzu e profumi di cannella,  
prugne caramellate, puntarelle al peperoncino e foie gras*

*Aspettando il dessert.....*

*5 sfumature di cioccolato e spezie*

*€ 160,00*

*Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di 4 vini*

*€ 45,00*

*Il nostro Sommelier consiglia l'abbinamento di 6 vini*

*€ 65,00*

## *Antipasti*

<i>Polpo al Valpolicella classico, barbabietola rossa, pere caramellate all'Alkkemist e noci fritte</i>	27,00
<i>Cassoeula d'oca, essenza di prezzemolo, crauti e caramello, spuma al dragoncello e profumo di pompelmo</i>	24,00
<i>Mini burger di foie gras d'anatra e cotechino mantovano, gelè di mais, salsa al Riesling e cipolla abbrustolita</i>	27,00
<i>Crema brulè ai ricci di mare, astice bretone, aria di curry e polvere di caffè</i>	29,00
<i>Insalata d'inverno</i>	21,00

## *Primi Piatti*

<i>Ravioli al brasato di piccione, caprino e tartufo nero</i>	29,00
<i>Risotto ai Garusoli mantecato al cavolfiore, salsa americana e polvere di liquirizia</i>	28,00
<i>Consistenze di lenticchia e scampi marinati alla Nduja, su crema di mozzarella affumicata e gremolada al rosmarino</i>	32,00
<i>Gnocchetti di ricotta e cime di rapa, latte di mandorla, croccante di olive e peperoncino</i>	27,00

## *Secondi di Pesce*

<i>Zuppetta di pesce in cocotte, alloro bruciato e consommè di gamberi di Sicilia in infusione di Katsuobushi</i>	<i>39,00</i>
<i>Storione marinato al sesamo nero e Sakè, rape al burro e uova di Tobiko</i>	<i>35,00</i>
<i>Filetto di San Pietro al pil-pil al pepe rosso di Kampot, finocchio candito, terra di mozzarella e olive taggiasche</i>	<i>33,00</i>
<i>Branzino d'amo alla griglia, verdure saltate e salsa di ostriche allo Zafferano selezione Aromae</i>	<i>37,00</i>

## *Secondi di Carne*

<i>Maialino da latte in tre cotture, chutney di sedano rapa, verdure disidratate e jus al cardamomo bianco</i>	<i>38,00</i>
<i>Terrina d'anatra allo Yuzu e profumi di cannella, prugne caramellate, puntarelle al peperoncino e foie gras</i>	<i>33,00</i>
<i>Petto di piccione al burro nocciola, ricotta infornata al lime, lenticchie Beluga e ostrica in tempura</i>	<i>36,00</i>
<i>Rib-Eye di Rubia Gallega in sfoglia croccante, battuto di lardo con tartufo nero, cardi fritti e salsa olandese</i>	<i>39,00</i>

## *Dessert*

*5 sfumature di cioccolato e spezie* 20,00

*Liquirizia VS Mandarino* 20,00

*Emisfero di meringa croccante, cuore morbido al Caramélia  
e ganache montata ai marron glacèe* 20,00

*Immaginando la Foresta Nera* 20,00

*Selezione di formaggi accompagnati  
da frutta di stagione e cioccolato* 22,00

# S A V I N I

---

## R I S T O R A N T E

Via Ugo Foscolo, 5 angolo Galleria Vittorio Emanuele II - 20121 Milano

Tel. (+39) 02 72 00 34 33 - prenotazioni@savinimilano.it

[www.savinimilano.it](http://www.savinimilano.it)

Coperto € 6,00 a persona

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure stabilite nel Manuale di Autocontrollo ai sensi del Reg. CE n. 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere ai responsabili di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.*

*I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*

*“Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche”*